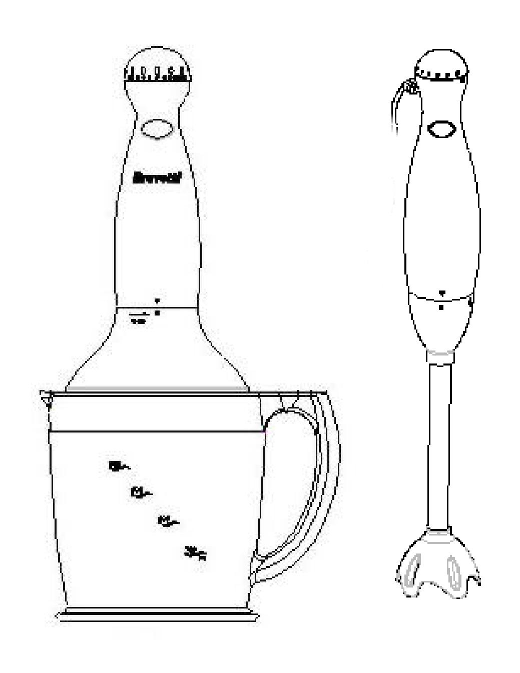


OWNER'S MANUAL
GUIDE DU PROPRIÉTAIRE

Model/ Modèle FP200C
120V., 60Hz., 250 Watts

DO IT ALL 3
STICK BLENDER/CHOPPER
MÉLANGEUR/HACHOIR À MAIN TOUT USAGE



EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***Bravetti DO IT ALL 3 STICK BLENDER /CHOPPER***, basic safety precautions should always be observed, including the following:

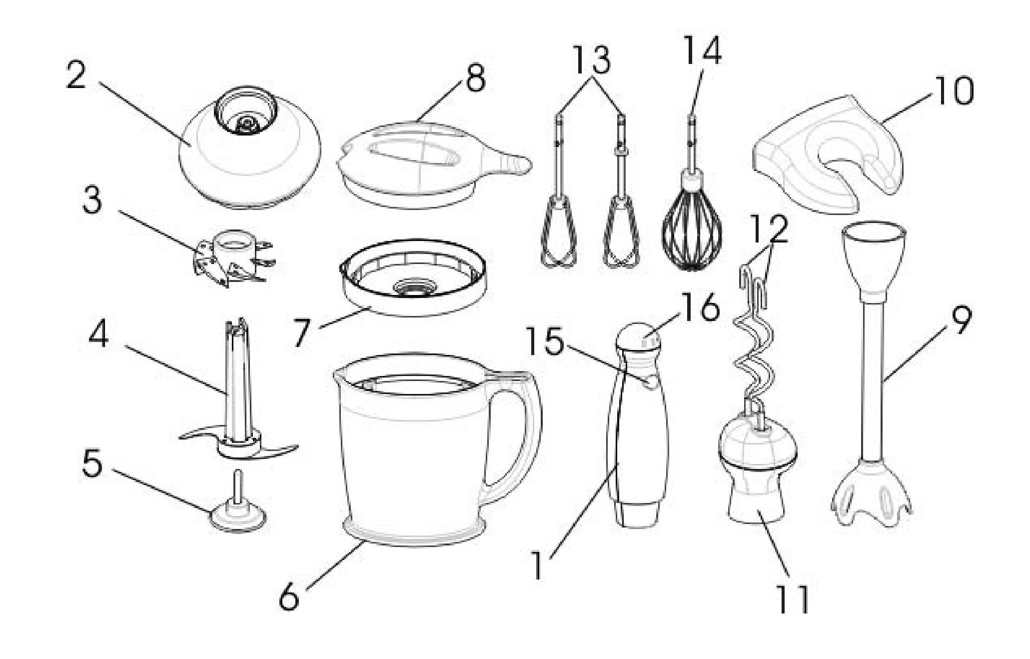
1. Read all instructions before using the appliance.
2. To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plug or unit (body of mixer) in water or other liquid.
3. Do not allow use by children. Care should be taken when appliance is used near children.
4. Unplug appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off accessories, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts at all times. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from blender during operation to prevent risk of personal injury and/or damage to the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to ***EURO-PRO*** Operating LLC for examination, repair or electric or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by ***EURO-PRO*** Operating LLC may cause fire, electrical shock or risk of personal injury.
8. Do not use outdoors. This unit is for household use **ONLY**.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
10. To avoid injury by accidentally switching on the appliance when changing the chopper, or hand blender attachment, always unplug the appliance before assembling or disassembling. Remove hand blender and chopper attachments from motor power pack before cleaning.
11. **DO NOT USE THIS APPLIANCE ON A STOVE.** If you wish to use it in a saucepan while cooking, you must first remove the saucepan from the stove.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Exercise extreme caution when blending hot liquids. Use a tall open container to allow steam to escape and avoid spillage or make small quantities at a time to reduce spillage.
14. To avoid burns, place the Stick Blender attachment first in the food to be beaten or chopped, then press the start button. Always release button before removing Stick Blender from the food.
15. Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the unit. A spatula may be used but must be used only when the unit is not running.
16. **CAUTION**! Blades are sharp, handle carefully. When handling the chopper blade, always hold it by the plastic hub.
17. Make sure that the chopper cover is secured in place before operating appliance.
18. Do not place the beaker in a microwave oven.
19. Do not leave appliance unattended when plugged in.
20. Do not use appliance if any blades are damaged.
21. Immediately switch appliance OFF in the event that the appliance malfunctions during use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

GETTING TO KNOW YOUR DO IT ALL 3 STICK BLENDER/CHOPPER



1. 250 Watt Power Pack
2. Chopper Gear Box
3. Frothier
4. Chopper Blade
5. Blade Support
6. Glass Beaker
7. Chopper Gear Box Adapter
8. Glass Beaker Cover
9. Metal Stick Blender
10. Wall Bracket
11. Mixer Gear Box
12. Dough Hooks (2)
13. Wire Beaters (2)
14. Wire Whisk
15. On/Off Switch
16. Variable Speed Control

Technical Specifications

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	250 Watts

The ***Bravetti*** **DO IT ALL 3 STICK BLENDER/CHOPPER** is an indispensable kitchen tool for blending, chopping, mixing or pureeing when preparing your favorite recipes. The interchangeable accessories and attachments that come with your unit are powered by a high efficiency 250 watt power pack. For best results, be sure to carefully read all the instructions contained in this book before using this appliance.

250 Watt Power Pack

The 250 Watt Power Pack operates on 120V., 60Hz. electrical power. Never allow the power pack to become wet when plugged into an electrical outlet.

Warning: The power pack should never be immersed in water.

Caution: Make sure that the power pack is unplugged from power source before attaching or removing any accessory.

To use the power pack with any of the *Bravetti* Pro **Do It All Stick Blender / Chopper** accessories, place it on the attachment shaft aligning the arrows on the power pack and accessories to be used and turn it counterclockwise 90º until the arrow on the power pack aligns with the square. To remove the power pack, turn it clockwise.

To operate the Power Pack, press on the switch button located on the top of the unit. The Power Pack will stop operating when you remove your finger from the switch button.

Variable Speed Control

There is a variable speed control located at the top of the power pack. To vary the speed of your **Do It All Stick Blender/Chopper** rotate the round knob at the top of the power pack. From the low setting turn the variable speed control clockwise to increase speed and counterclockwise to reduce speed.

Stick Blender Attachment

Caution - Blade is sharp. Detach Stick Blender from power pack and wash with warm soapy water. Do not use any sharp pointed objects to clean residues from under the blade.

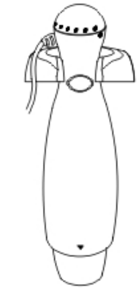
Food Chopper Attachment

Caution - Blades are sharp. **Use extreme caution when handling the blade, always hold it by the plastic hub.** Do not immerse the cover and gear box in water.
To store the unit, do not wrap cord around the power pack. Coil cord loosely and use a twist tie to secure it in large loops.
To clean the power pack, processor cover/gear box, wipe off with a clean, damp kitchen cloth. Towel dry.

Wall Bracket

A wall bracket is provided with your Bravetti ***Do It All 3*** **Stick Blender/ Chopper**. Install the wall bracket in any convenient location using the wall anchors and screws (included). The Power Pack with or without the Stick Blender attachment may then be conveniently stored out of the way. (See illustration below.)

Important: Install wall mount bracket high enough above countertop to allow for clearance of power pack with stick blender attached.



Care and Cleanup

Always disconnect unit from power source before cleaning or changing accessories.
Caution: Never immerse the power pack, cord, or plug in water.

Variable Speed Control:

Your Bravetti ***Do It All 3*** **Stick Blender/ Chopper** has been designed with a variable speed control to provide more versatility in preparing delicate sauces or for chopping ice. To adjust speed, turn knob on top of Power Pack clockwise from low setting to increase speed and counterclockwise from high setting to decrease speed.

Assembling the Stick Blender:

Make sure that the unit is unplugged from power source before attaching or removing any of the Stick Blender attachments.

1. Line up arrow of Stick Blender attachment with arrow on power pack. Once fully inserted, rotate stick blender attachment clockwise 90º until arrow on power pack aligns with square on Stick Blender.

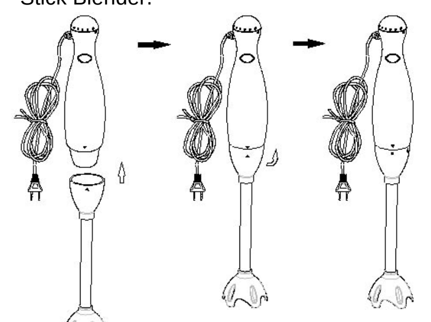
Warning: This appliance is designed for intermittent use. Maximum running time with the Stick Blender is 1 minute. After this time, allow the unit to cool.

2. Plug the cord into an electrical outlet.

Caution: To avoid splattering, place the Stick Blender first in the food to be beaten or chopped, then press the button. Always release the button before removing the Stick Blender from the food, especially when using the Stick Blender in hot liquids. Always hold the Stick Blender with your hand while processing. Never leave unit unattended.

Caution: Do not use the Stick Blender on the stove. If you want to use it in a saucepan while cooking, you must first remove saucepan from the stove.

3. Use the glass beaker with the Stick Blender or you can use another container. The glass beaker is intended only for processing small quantities of food with the Stick Blender.



4. Place the metal stick blender first into the food to be chopped or pureed before pressing the On/Off Switch to avoid spattering.
5. Use the variable speed control knob to select the desired speed.
6. Always release the On/Off switch before removing the stick blender from the food especially when using the stick blender in hot liquids. Always hold the unit with your hand while processing. Never leave the unit unattended or hook it on the wall bracket when it is plugged in.
7. To remove the stick blender attachment from the power pack, first unplug the unit from the power source and turn only the stick blender attachment 90° counterclockwise and pull it off.

Using the Stick Blender

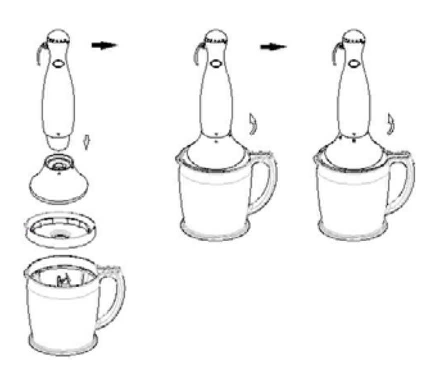
Pureeing soups, sauces, fruits and vegetables:

* Fruits and vegetables should be peeled, cored and seeded.
* Meats, poultry, and fish should have skin and bones removed.
* Food should be cut up into pieces no larger than 3/4-inch.
* Cook the food in liquid until very soft and tender.
* Puree cooked food ONLY after allowing to cool down.
* Food can also be pureed directly in the pot after being allowed to cool.
* Place the Stick Blender in the center of the food in an upright position with the processor end resting directly on the bottom of the bowl or pot.
* The processor end must always be immersed in the food. **DO NOT lift up and out of food while operating since the hot food will splatter and could cause burns.**
* While holding the power pack and the Stick Blender in your hand, press and hold down on the switch with your index finger.
* Release once the food has reached the desired consistency.
* Do not operate continuously for more than 1 minute.
* If pieces of unprocessed food remain, or if there are any lumps, continue pureeing the food, however, mash the food pieces or lumps by slightly raising and then lowering the Stick Blender over those pieces.

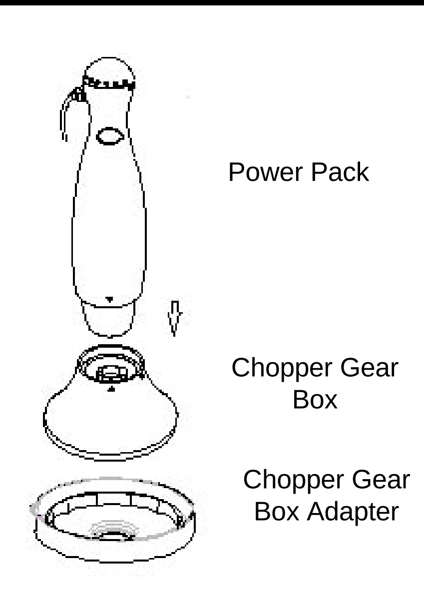
Food Chopper Assembly

Caution - Blades are sharp. **Use extreme caution when handling the blade, always hold it by the plastic hub.** Do not immerse the gear box in water.

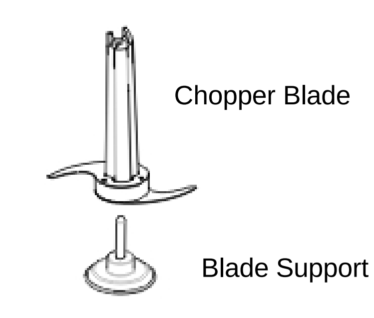
1. Place blade support in the groove inside the glass beaker.
2. Insert the chopper blade onto the blade support.
3. Place the food to be chopped into the glass beaker.
4. Cover the glass beaker with the chopper gear box adapter.
5. Place the chopper gear box on top of the glass beaker.
6. Attach the power pack to the chopper gear box by rotating 90° counterclockwise and lining up the arrows.

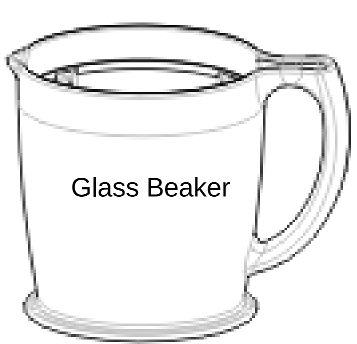


7. If you wish to use the Frothier attachment to whip cream or milk, insert onto chopper blade as shown in illustration at right. The frothier attachment is **NOT** to be used for chopping.









OPERATING INSTRUCTIONS cont.

Using the Food Chopper

* Only process very soft, tender pieces of food.
* Food pieces should not be larger than ¾-inch cubes.
* Do not fill the processor bowls more than half way with very soft, tender foods like cooked apples or tomatoes. When pureeing foods like cooked vegetables, soft cheese, or cooked poultry, only add a few pieces at a time so that the unit does not jam. It is best to batch feed when using this appliance.
* Avoid pureeing foods like citrus fruits or other foods that have a lot of fiber or hard, tough skin which can jam the appliance.
* Should the unit jam during use and the blade stops turning, cease operation and **unplug the unit from the power source**. Disassemble the unit to remove any food that is jammed.

Caution: Never put your fingers or any utensils in the Stick Blender/Chopper during operation.

Warning: This appliance is designed for intermittent use. Maximum running time with the Chopper is 15 seconds. Allow unit to cool before resuming use. Best chopping results are achieved by using 2-3 second pulses.

Important: To mince meat, cut the meat into 1/2” cubes and do not mince more than 6 oz. at one time. Make sure that the meat, fish or poultry is fully defrosted and that all bones and gristle have been removed. Allow cooked food to cool before placing in the chopping bowl.

1. After assembling the unit, hold the power pack with your hand, press and hold down on the On/Off switch with your index finger.
2. To avoid the food from being over processed, use the pulse method of chopping and mincing. Press on the switch for 2 to 3 seconds and then let go. Repeat this procedure until the food has reached the desired consistency.
3. Disconnect the unit from the power source. After the blade has fully stopped, remove the chopper gear box and the chopper gear box adapter. Using a rubber spatula, remove the chopped or minced food from the glass beaker.

Caution: Never put your fingers or any utensils in the Stick Blender/Chopper during operation.

Crushing Ice

Caution - Blades are sharp. **Use extreme caution when handling the blade, always hold it by the plastic hub.** Do **NOT** immerse Power Pack in water or any other liquid.

Ensure that the chopper gear box, chopper gear box adapter and blade assembly is well seated before turning the unit on to chop ice. **Hold appliance with BOTH hands when chopping ice**.

1. Assemble the chopper as you would for chopping (see page 5 for assembly instructions).
2. Place ice cubes to be crushed into bowl.
3. Hold the power pack firmly with one hand and pulse the On/Off switch with your index finger as you hold the glass beaker firmly with the other when you are crushing ice cubes.

Note: Recommended size of ice cubes is 1 1/4” x 1” x 3/4”. Do not crush more than 6 oz. of ice cubes at a time.

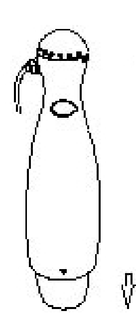
Warning: This appliance is intended for intermittent use. When crushing ice, use only bursts of 4 seconds each. Run time not to exceed 15 seconds before allowing unit to cool down.

Caution: Hold both the bowl/gear box and power pack when chopping ice. **<u>Don’t</u>** hold appliance by the power pack only.

Multi-Mixer Assembly

Caution: Ensure that the appliance is unplugged from the electrical power source before changing attachments. Do not immerse the mixer gear box in water.

1. To attach the mixer gear box to the Power Pack, line up arrow on the Power Pack and Mixer Gear Box.
2. Push Power Pack onto Mixer Gear Box until seated.
3. While grasping Mixer Gear Box rotate it 90º clockwise until the arrow on the Power Pack aligns with the "Square" on the Mixer Gear Box.
4. To disassemble Mixer Gear Box and Power Pack rotate Mixer Gear Box 90º counterclockwise.



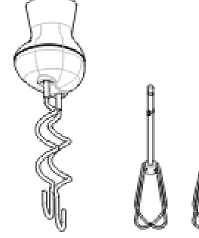
Attaching the Attachments to the Mixer Gear Box

Caution: Ensure that the appliance is unplugged from the electrical power source before changing attachments. Do not immerse the mixer gear box in water.

Select the desired attachment, either the Dough Hooks, Wire Beaters or Whisk and assemble to Mixer Gear Box as noted below:

A) Dough Hooks (2)
For use with light dough ONLY.
- Insert stem end of dough hooks (one at a time) into opening in base of Mixer Gear Box.
- Rotate slightly while pressing gently until dough hook "Clicks" into place.
- Repeat for second dough hook.
- Ensure that dough hooks are well seated in Mixer Gear Box.

B) Wire Beaters (2)
Follow same installation procedure as above.



C) Wire Whisk
This attachment is used for beating air into mixtures such as egg whites, yolks or creams..
- To install, place stem of Wire Whisk into either of the openings in the Mixer Gear Box.
- Rotate Wire Whisk while pushing gently until Wire Whisk "Clicks" into place.
- Ensure that Wire Whisk is well seated in Mixer Gear Box.

1. After attaching the desired accessory into the mixer gear box, plug the mixer into power source.
2. Hold the power pack with one hand and press and hold the On/Off switch with your index finger.
3. Ensure that there are no obstructions and that the accessories are moving freely in the mixing container.
4. When finished using the unit, unplug the unit before removing the accessories.

Care & Maintenance

Caution: Ensure that the appliance is unplugged from the electrical power source before changing or cleaning attachments. Do not immerse the mixer gear box in water.

1. The unit and the various attachments should be cleaned after each use.
2. All accessories and glass beaker can be cleaned with warm soapy water.
3. Use a damp cloth or sponge to clean the housing of the power pack. Do **NOT** immerse in water or any other liquid.

Caution: Use extreme caution when cleaning the chopper blade or metal stick blender because blades are SHARP.

Storing Your Unit

You may store your unit in the wall bracket provided. Do NOT wrap power cord around unit. Coil the cord in loose loops and tie with a tye wrap or twist tie.
It is recommended that the chopping blade be stored inside the glass beaker as blade is very sharp.

Model FP200C

Bravetti™

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

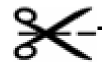
If the appliance is found to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO*** Operating LLC will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $ 9.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of ***EURO-PRO*** Operating LLC is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by ***EURO-PRO*** Operating LLC.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO*** Operating LLC if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO*** Operating LLC liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some states do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE".**



OWNERSHIP REGISTRATION CARD FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO *EURO-PRO* Operating LLC, 4400 BOIS FRANC, ST. LAURENT, QUEBEC, H4S 1A7

Model FP200C

Appliance model

Date purchased **Name of store**

Owner's name

Address **City** **Prov.** **Postal code**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'usage de votre ***MÉLANGEUR/HACHOIR À MAIN TOUT USAGE Bravetti***, des consignes de sécurité fondamentales, y compris celles-ci, doivent être observées :

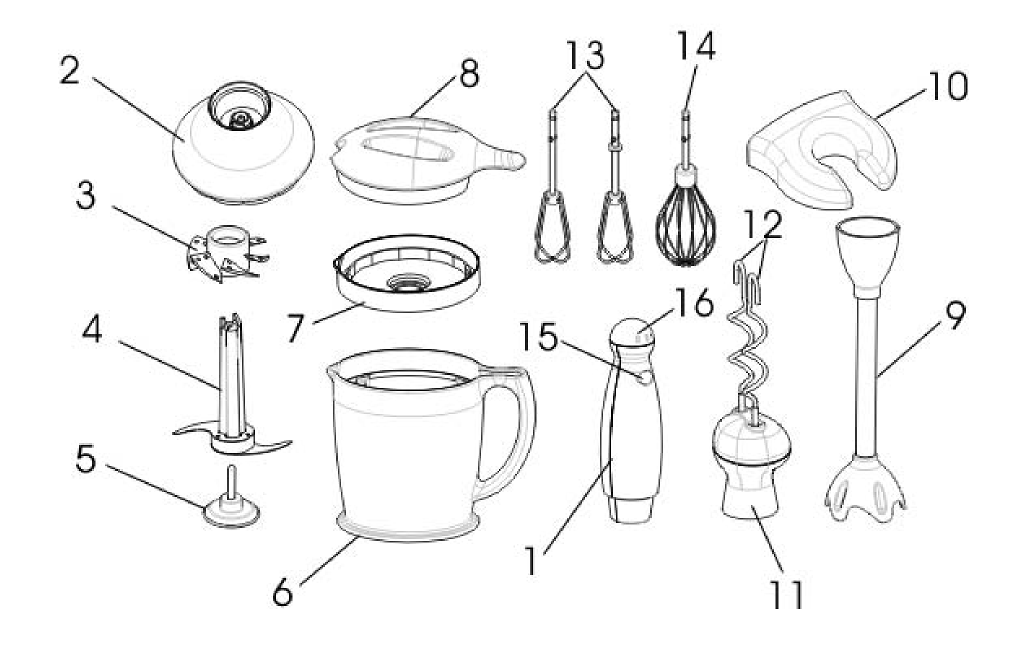
1. Lisez toutes les directives avant d'utiliser l'appareil.
2. Pour réduire les risques de chocs électriques, évitez d'immerger le cordon, la fiche ou l'appareil (le boîtier du mélangeur) dans de l'eau ou tout autre liquide.
3. Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil. Soyez particulièrement vigilant si l'appareil est utilisé à proximité des enfants.
4. Débranchez l'appareil de la prise murale s'il n'est pas utilisé, avant de mettre en place ou d'enlever ses accessoires ou avant de le nettoyer.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement en tout temps. Assurez-vous que les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules ou autres ustensiles sont éloignés du mélangeur pendant l'usage, et ce, <u>afin de prévenir le risque de blessures personnelles et(ou) de dommages à l'appareil</u>.
6. Évitez d'utiliser tout appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été échappé. Retournez plutôt l'appareil à ***EURO-PRO*** Operating LLC à des fins d'examen, de réparation ou de réglage électrique ou mécanique.
7. L'usage d'accessoires non-recommandés ou vendus ***EURO-PRO*** Operating LLC peut causer des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil est conçu pour un usage domestique **SEULEMENT**.
9. Évitez de laisser pendre le cordon sur les rebords de table ou de comptoir ou de le laisser toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Pour éviter les blessures causées par une mise en marche par mégarde lors du changement de la lame à hacher ou de l'accessoire de mélangeur, assurez-vous de toujours débrancher l'appareil avant l'assemblage ou le démontage. Retirez l'accessoire de mélangeur ou la lame à hacher du bloc d'alimentation avant le nettoyage.
11. **NE PAS UTILISER CET APPAREIL SUR LA CUISINIÈRE.** Si vous désirez l'utiliser dans une casserole pendant la cuisson, vous devez tout d'abord retirer la casserole du rond de la cuisinière.
12. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. Faites preuve de grand soin lors du mélange de liquides chauds. Utilisez un long contenant ouvert pour permettre à la vapeur de s'échapper ou préparez de plus petites quantités à la fois pour éviter les renversements .
14. Pour éviter les brûlures, placez tout d'abord l'accessoire dans l'aliment à mélanger ou à hacher et appuyez <u>ensuite</u> sur le bouton de démarrage. Cessez <u>toujours</u> d'appuyer sur le bouton avant de retirer l'accessoire de l'aliment.
15. Tenez les mains et ustensiles hors du contenant pendant le mélangeage ou le hachage afin de prévenir les risques de graves blessures ou de dommages à l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
16. **<u>ATTENTION</u>** ! Les lames sont acérées : manipulez-les soigneusement. Lorsque vous manipulez à lame à hacher, tenez-la toujours par son moyeu en plastique.
17. Assurez-vous que le couvercle du hachoir est bien en place avant de faire démarrer l'appareil.
18. Ne pas placer le gobelet dans un four à micro-ondes.
19. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance s'il est branché.
20. Ne pas utiliser l'appareil si ses lames sont endommagées.
21. Si l'appareil vient à mal fonctionner pendant l'usage, ARRÊTEZ-LE immédiatement.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES

Pour usage domestique seulement

AVERTISSEMENT : pour réduire le risque de chocs électriques, cet appareil est muni d'une fiche polarisée (dont une lame est plus large que l'autre). À des fins de sécurité, cette fiche ne peut s'insérer que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne peut pas s'insérer dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, adressez-vous à un électricien qualifié. Ne modifiez la fiche d'aucune façon.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE MÉLANGEUR/HACHOIR À MAIN TOUT USAGE



1. Bloc d'alimentation 250 watts
2. Boîte d'engrenages du hachoir
3. Accessoire à mousser
4. Lame à hacher
5. Support de lame
6. Gobelet en verre
7. Adaptateur pour boîte d'engrenages du hachoir
8. Couvercle du gobelet en verre
9. Mélangeur en métal
10. Support mural
11. Boîte d'engrenages du mélangeur
12. Crochets à pâte (2)
13. Batteur (2)
14. Fouet
15. Commutateur arrêt/marche
16. Réglage de vitesse

Spécifications techniques

Tension : 120V., 60Hz.
Puissance : 250 watts

DIRECTIVES D'USAGE

Le **MÉLANGEUR/HACHOIR À MAIN TOUT USAGE** de ***Bravetti*** est un outil de cuisine indispensable pour mélanger, hacher ou réduire les aliments en purée. Les accessoires interchangeables qui accompagnent votre appareil sont alimentés par un puissant bloc d'alimentation de 250 watts. Pour de meilleurs résultats, assurez-vous de lire toutes les directives dans ce livret avant d'utiliser l'appareil.

Bloc d'alimentation de 250 watts

Le bloc d'alimentation de 250 watts est alimenté par un circuit électrique 120V~, 60Hz. Lorsque le bloc est branché dans une prise murale, évitez qu'il se mouille.

Avertissement : le bloc d'alimentation ne doit jamais être immergé dans l'eau.

Attention : avant de fixer ou d'enlever tout accessoire, assurez-vous que le bloc d'alimentation est débranché.

Pour utiliser le bloc d'alimentation avec tout accessoire du **mélangeur/hachoir à main tout usage** *Bravetti*, insérez la tige de l'accessoire en alignant les flèches du bloc et celles de l'accessoire et en les faisant tourner de 90º jusqu'à ce que la flèche du bloc d'alimentation s'aligne avec le carré. Pour enlever l'accessoire, faites-le tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Pour faire fonctionner le bloc d'alimentation, appuyez sur le bouton de mise en marche situé dans le haut du bloc. SI vous cessez d'appuyer sur le bouton, le bloc d'alimentation cessera de fonctionner.

Vitesses réglables

Un réglage de vitesse se trouve sur le dessus du bloc d'alimentation. Pour faire varier la vitesse de votre **mélangeur / hachoir à main tout usage**, faites tourner le bouton rond sur le dessus du bloc d'alimentation. À partir du réglage le plus bas, faites tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour faire hausser la vitesse ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la réduire.

Accessoire de mélangeur

Attention – les lames sont acérées. Détachez l'accessoire du mélangeur du bloc d'alimentation et lavez-le à l'eau tempérée savonneuse. Évitez d'utiliser des objets pointus pour nettoyer les résidus sous la lame.

Accessoire à hacher

Attention – les lames sont acérées. **Faites preuve de grand soin en manipulant la lame : tenez-la toujours par le moyeu en plastique.** Évitez d'immerger le couvercle et la boîte d'engrenages dans l'eau. Pour ranger l'appareil, évitez d'enrouler le cordon autour du bloc d'alimentation. Enroulez-le de façon lâche et attachez-le avec un lien torsadé. Pour nettoyer la boîte d'engrenages et le couvercle, utilisez un chiffon propre et humide. Séchez-les à l'aide d'une serviette.

Support mural

Un support mural est fourni avec votre **mélangeur/hachoir à main tout usage** de *Bravetti*. Installez le support mural dans un endroit pratique à l'aide des ancres et vis fournis. Le bloc d'alimentation, avec ou sans accessoires, pourra ainsi être rangé dans un endroit pratique qui demande peu d'espace. (Voir l'illustration ci-dessous.)

Important : installez le support mural à un point assez élevé au-dessus du comptoir pour permettre au bloc d'alimentation d'avoi l'espace nécessaire même si l'accessoire du mélangeur y est fi

Soin et nettoyage

Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil de sa source d'alimentation avant de le nettoyer ou d'en changer les accessoires.
Attention : évitez d'immerger le bloc d'alimentation, le cordon ou la fiche dans l'eau.

Réglage de la vitesse:

Votre **mélangeur/hachoir à main tout usage** Bravetti est assorti d'un réglage de vitesse variable vous donnant une plus grande polyvalence : vous pouvez préparer une sauce délicate ou broyer de la glace ! Pour régler la vitesse, faites tourner le bouton sur le dessus du bloc d'alimentation dans le sens des aiguilles d'une montre à partir du réglage le plus bas pour augmenter la vitesse, et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la réduire.

Assemblage du mélangeur :

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant d'y fixer ou d'enlever ses accessoires du mélangeur.

1. Alignez la flèche de l'accessoire du mélangeur avec la flèche sur le bloc d'alimentation. Une fois l'accessoire inséré profondément, faites pivoter l'accessoire dans le sens des aiguilles d'une montre à 90º jusqu'à ce que la flèche sur le bloc d'alimentation s'aligne avec le carré sur l'accessoire du mélangeur.

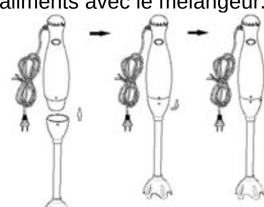
Avertissement : cet appareil est conçu pour un usage intermittent. La durée d'usage maximum du mélangeur est de 1 minute. Après cette durée, laissez refroidir l'appareil.

2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.

Attention : pour éviter les éclaboussures, placez d'abord le mélangeur dans l'aliment à mélanger ou à hacher et appuyez ensuite sur le bouton. Avant de retirer le mélangeur de l'aliment, cessez toujours d'appuyer sur le bouton, particulièrement si vous mélangez des liquides chauds. Tenez toujours l'appareil dans la main pendant le mélangeage. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.

Attention : évitez d'utiliser le mélangeur sur la cuisinière. Si vous voulez l'utiliser dans une casserole pendant la cuisson, vous devez tout d'abord retirer la casserole du rond de la cuisinière.

3. Avec le mélangeur, vous pouvez utiliser le gobelet en verre fourni ou un autre contenant. Le gobelet en verre est conçu pour le mélangeage de petites quantité d'aliments avec le mélangeur.



4. Pour éviter les éclaboussures, placez le mélangeur dans l'aliment à mélanger, hacher ou réduire en purée avant d'appuyer sur le bouton de mise en marche.
5. Utilisez le bouton de réglage de vitesse pour choisir la vitesse voulue.
6. Relâchez toujours le bouton de mise en marche/arrêt avant de retirer le mélangeur des aliments, particulièrement s'il s'agit de liquides chauds. Tenez toujours l'appareil dans la main pendant le mélangeage. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance et ne l'accrochez pas sur le support mural s'il est branché.
7. Pour retirer l'accessoire du mélangeur du bloc d'alimentation, débranchez d'abord l'appareil puis faites tourner l'accessoire à 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Usage du mélangeur

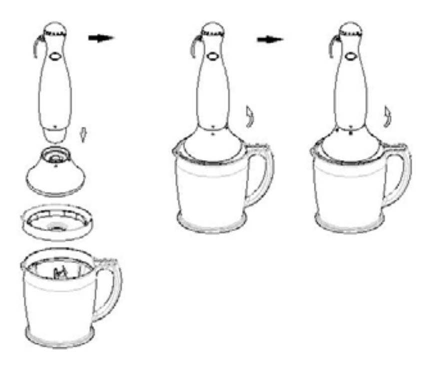
Pour réduire en purée les soupes, sauces, fruits et légumes :

* Les fruits et légumes doivent être pelés, évidés et leurs pépins doivent être retirés.
* Les viandes, volailles et poissons doivent être sans peau ni os.
* Les aliments doivent être coupés en morceaux d'une taille maximum de ¾ pouce.
* Faites cuire les aliments dans du liquide jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.
* Ne réduisez en purée les aliments cuits QU'APRÈS qu'ils soient refroidis.
* Les aliments peuvent être réduits en purée directement dans leur casserole de cuisson après avoir refroidi.
* Placez le mélangeur dans le centre de l'aliment, en position bien droite. La tête de mélangeage doit reposer bien au fond du bol ou du contenant.
* La tête de mélangeage doit toujours être immergée dans l'aliment. **NE LA SOULEVEZ PAS pendant l'usage : les aliments pourraient ainsi éclabousser et causer des brûlures.**
* Tenez le bloc d'alimentation et l'accessoire dans la main et appuyez sur le bouton du démarrage avec votre index. Tenez-le enfoncé.
* Une fois que l'aliment atteint la consistance voulue, relâchez le bouton.
* Évitez d'utiliser l'appareil continuellement pendant plus d'une minute.
* S'il vous reste des morceaux d'aliments non mélangés ou si vous voyez des grumeaux, continuez à réduire l'aliment en purée et «écrasez» les morceaux ou les grumeaux en soulevant et rabaissant légèrement la tête du mélangeur sur ces morceaux ou grumeaux.

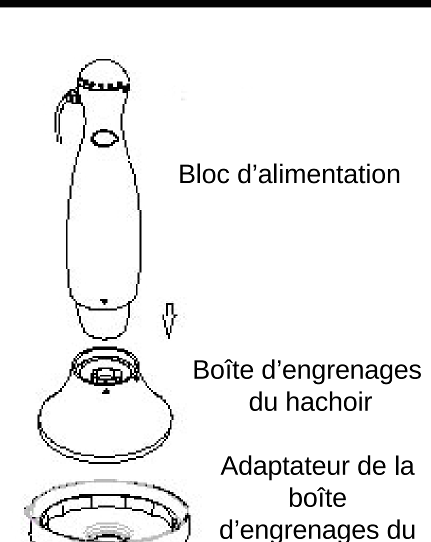
Assemblage du hachoir

Attention – les lames sont acérées. Faites preuve de grand soin lors de la manipulation des lames : tenez-les toujours par leur moyeu en plastique. Ne pas immerger la boîte d'engrenages dans de l'eau.

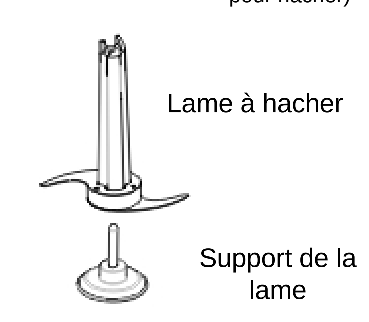
1. Placez le support à lame dans la fente à l'intérieur du gobelet en verre.
2. Insérez la lame à hacher dans le support de lame.
3. Placez l'aliment à hacher dans le gobelet en verre.
4. Couvrez le gobelet en verre avec l'adaptateur de la boîte d'engrenages.
5. Placez la boîte d'engrenages par-dessus le gobelet en verre.
6. Fixez le bloc d'alimentation à la boîte d'engrenages du hachoir en le faisant tourner à 90° dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour aligner les flèches.



7. Si vous désirez utiliser l'accessoire à mousser pour fouetter de la crème ou du lait, insérez-le dans la lame à hacher de la façon illustrée à droite. L'accessoire à mousser ne doit **PAS** être utilisé pour hacher.









Usage du hachoir

* Ne hachez que les aliments très tendres.
* Les morceaux ne doivent pas être plus grands que des cubes de ¾ de pouce.
* Évitez de remplir les bols plus qu’à moitié d’aliments très tendres comme des pommes ou tomates cuites. Pour réduire en purée les aliments comme les légumes cuits, les fromages tendres ou la volaille cuite, n’ajoutez que quelques morceaux à la fois afin que l’appareil ne se coince pas. Il est préférable de procéder en petites quantités à la fois.
* Évitez de réduire en purée des aliments comme des agrumes qui contiennent beaucoup de fibres ou une peau dure qui peut coincer l’appareil.
* Si l’appareil se coince pendant l’usage et que la lame cesse de tourner, arrêtez l’usage et **débranchez l’appareil de sa source d’alimentation**. Démontez l’appareil et retirez-en les aliments qui l’ont coincé.

Attention : ne jamais mettre les doigts ou ustensiles dans le mélangeur / hachoir pendant l’usage.

Avertissement : cet appareil est conçu pour un usage intermittent. La durée d’usage continu maximum du hachoir est de 15 secondes. Laissez refroidir l’appareil avant de recommencer à l’utiliser. Pour de meilleurs résultats de hachage, utilisez des pulsions de 2 à 3 secondes.

Important : pour hacher de la viande, coupez la viande en cubes de ½ pouce et évitez de hacher plus de 6 onces à la fois. Assurez-vous que la viande, la volaille ou le poisson est complètement dégelé et que tous les os et le cartilage ont été retirés. Avant de les placer dans le bol à hacher, assurez-vous que les aliments cuits sont refroidis.

1. Après avoir assemblé l’appareil, tenez le bloc d’alimentation d’une main et appuyez sur le bouton de mise en marche/arrêt avec l’index.
2. Pour éviter que les aliments soient trop hachés, utilisez une méthode de hachage par pulsions. Appuyez sur le bouton pendant 2 ou 3 secondes et relâchez-le. Répétez cette procédure jusqu’à ce que l’aliment ait atteint la consistance voulue.
3. Débranchez l’appareil de la prise murale. Une fois la lame immobile, retirez la boite d’engrenages du mélangeur et son adaptateur. À l’aide d’une spatule en caoutchouc, retirez l’aliment haché du gobelet en verre.

Attention : évitez de mettre les doigts ou tout ustensile dans le mélangeur / hachoir à main pendant l’usage.

Pour broyer de la glace

Attention – les lames sont acérées. **Faites preuve de grand soin lors de la manipulation des lames : tenez-les toujours par leur moyeu en plastique.** Ne **PAS** immerger le bloc d’alimentation dans de l’eau ou dans tout autre liquide.

Avant de broyer de la glace, assurez-vous que la boîte d’engrenages du hachoir, son adaptateur et l’assemblage de la lame sont bien insérés. **Si vous broyez de la glace, tenez l’appareil à DEUX mains**.

1. Assemblez le hachoir comme vous le feriez pour le hachage normal (voir les directives d’assemblage à la page 5).
2. Placez les glaçons à broyer dans le bol.
3. Tenez le bloc d’alimentation fermement dans une main et appuyez sur le commutateur marche/arrêt avec l’index tout en tenant le gobelet en verre fermement de l’autre main.

Remarque : la taille recommandée des glaçons est de 1 ¼ po x 1 po x ¾ po. Ne broyez pas plus de 6 onces de glaçons à la fois.

Avertissement : cet appareil est conçu pour un usage intermittent. Pour broyer de la glace, n’utilisez que des pulsions de 4 secondes chacune. Vous ne devez pas utiliser l’appareil pendant plus de 15 secondes avant de le laisser refroidir.

Attention : lorsque vous broyez de la glace, tenez bien le bol/la boîte d’engrenages et le bloc d’alimentation. **Évitez** de ne tenir l’appareil que par le bloc d’alimentation seulement.

DIRECTIVES D’USAGE (suite)

Assemblage du multi-mélangeur

Attention: assurez-vous que l’appareil est débranché de la prise murale avant de changer ses accessoires. Ne pas immerger la boîte d’engrenages dans l’eau.

1. Pour fixer la boîte d’engrenages du mélangeur au bloc d’alimentation, alignez la flèche sur le bloc d’alimentation avec la flèche de la boîte d’engrenages du mélangeur.
2. Pressez le bloc d’alimentation dans la boîte d’engrenages jusqu’à ce qu’il soit bien au fond.
3. Agrippez la boîte d’engrenages du mélangeur et faites-la tourner de 90º dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à ce que la flèche sur le bloc d’alimentation s’aligne avec le carré sur la boîte d’engrenages.
4. Pour démonter la boîte d’engrenages du mélangeur et le bloc d’alimentation, faites tourner la boîte d’engrenages à 90º dans le sens contraire des aiguilles d’une montre.

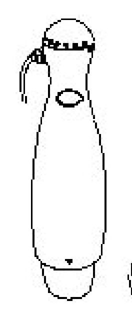
Fixation des accessoires à la boîte d’engrenages du mélangeur

Attention: assurez-vous que l’appareil est débranché de la prise murale avant de changer l’accessoire. Ne pas immerger la boîte d’engrenages dans l’eau.

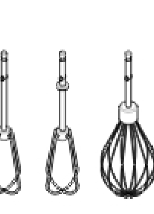
Choisissez l’accessoire voulu (crochets à pâte, batteurs ou fouets) et fixez-les sur la boîte d’engrenages tel que décrit ci-dessous :

A) Crochets à pâte (2)
Pour usage avec une pâte légère SEULEMENT.
- Insérez la tige du crochet (une à la fois) dans l’orifice de la base de la boîte d’engrenages du mélangeur.
- Faites-la tourner doucement en appuyant sur le crochet jusqu’à ce qu’il « clique » en place.
- Répétez pour le deuxième crochet.
- Assurez-vous que les crochets sont bien insérés dans la boite d’engrenages du mélangeur.

B) Batteurs (2)
Suivez la même procédure d’installation que ci-dessus.







C) Fouets
Cet accessoire est parfait pour faire pénétrer de l’air dans les mélanges, par exemple, de blancs d’œufs, de jaunes d’œufs ou de crèmes.
- Pour l’installation, placez la tige du fouet dans un des orifices de la base de la boîte d’engrenages du mélangeur.
- Faites-la tourner doucement en appuyant sur le fouet jusqu’à ce qu’il « clique » en place.
- Répétez pour le deuxième fouet.
- Assurez-vous que les fouets sont bien insérés dans la boite d’engrenages du mélangeur.

1. Après avoir fixé l’accessoire désiré à la boîte d’engrenages du mélangeur, branchez l’appareil dans une prise murale.
2. Tenez le bloc d’alimentation d’une main et appuyez sur le bouton de mise en marche/arrêt avec l’index.
3. Assurez-vous que rien n’obstrue le mouvement et que les accessoires bougent librement dans le contenant.
4. Une fois l’usage de l’appareil terminé, débranchez l’appareil avant d’en retirer les accessoires.

Soin et entretien

Attention : assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise murale avant de changer ou de nettoyer ses accessoires. Ne pas immerger dans l'eau la boîte à vitesses du mélangeur.

1. L'appareil et ses accessoires doivent être nettoyés soigneusement après chaque usage.
2. Les accessoires et le gobelet en verre peuvent être lavés à l'eau tempérée savonneuse.
3. Utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer le boîtier du bloc d'alimentation. Ne **PAS** l'immerger dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Attention: faites preuve de soin en nettoyant la lame à hacher ou le mélangeur en métal: les lames sont ACÉRÉES.

Rangement de votre appareil

Vous pouvez ranger votre appareil dans le support mural inclus. Évitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil. Enroulez-le de façon lâche et attachez-le avec un lien torsadé.
Il est recommandé de ranger la lame à hacher dans le gobelet en verre car elle est très acérée.

Modèle FP200C Bravetti™

GARANTIE LIMITÉE DE UN (1) AN

EURO-PRO Operating LLC garantit ce produit contre toute défectuosité matérielle ou de main d'œuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'une utilisation domestique normale.

Si votre appareil manque de fonctionner correctement dans le cadre d'un usage domestique normal, et ce, pendant la période de garantie, retournez l'appareil au complet et ses accessoires, frais de port prépayé. Pour rejoindre le service à la clientèle, téléphonez au 1 (866) 826-6941 ou visitez notre site Web: www.euro-pro.com.

Si ***EURO-PRO*** Operating LLC constate que l'appareil comporte une défectuosité matérielle ou de main d'œuvre, ***EURO-PRO*** Operating LLC le réparera ou le remplacera sans frais de votre part. Une preuve d'achat indiquant la date d'achat et un montant de 9,95 $ pour la manutention et l'envoi de retour doivent être inclus.*

La responsabilité de ***EURO-PRO*** Operating LLC ne se limite qu'au coût des pièces de rechange ou de l'appareil, à notre unique discrétion. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces et ne s'applique pas aux appareils qui ont été manipulés ou utilisés à des fins commerciales. Cette garantie limitée exclut les dommages causés par un mauvais usage, une manipulation négligente ainsi que les dommages causés par un emballage inadéquat ou une mauvaise manutention en transit. Cette garantie ne couvre pas les dommages ou défectuosités causés par ou découlant de l'envoi, des réparations ou des modifications apportés au produit ou à ses pièces et ayant été effectués par un réparateur non autorisé par ***EURO-PRO*** Operating LLC.

Cette garantie est proposée à l'acheteur d'origine du produit et exclut toute autre garantie juridique et(ou) conventionnelle. La responsabilité de ***EURO-PRO*** Operating LLC, si responsabilité il y a, ne se rapporte qu'aux obligations spécifiques assumées de façon expresse par ***EURO-PRO*** Operating LLC en vertu des modalités de cette garantie limitée. **En aucun cas *EURO-PRO*** Operating LLC ne sera-t-elle responsable des dommages accessoires ou consécutifs de quelque nature que ce soit. Certains États/certaines provinces ne permettent pas que des exclusions ou limites soient imposées aux dommages accessoires ou consécutifs. Ainsi, la disposition ci-dessus pourrait ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie vous confère des droits juridiques précis qui pourraient varier d'un État/d'une province à l'autre.

***Important : Emballez soigneusement l'appareil pour éviter tout dommage en transit. Avant d'emballer l'appareil, assurez-vous d'y fixer une étiquette portant votre nom, votre adresse complète et votre numéro de téléphone et précisant les détails de l'achat, le numéro de modèle et le problème survenu. Nous vous recommandons en outre d'assurer le colis (les dommages survenus en transit ne sont pas couverts par la garantie). Indiquez, sur l'emballage extérieur, « AUX SOINS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE ».**

FICHE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE POUR CONSOMMATEURS CANADIENS SEULEMENT

Veuillez remplir cette fiche et la poster dans les dix (10) jours suivant l'achat. L'enregistrement nous permettra de communiquer avec vous pour tout avis de sécurité au sujet du produit. En nous retournant cette fiche, vous convenez d'avoir lu et compris les directives d'utilisation et les avertissements précisés dans les directives.
RETOURNER À :
EURO-PRO **Operating LLC, 4400, BOIS-FRANC, ST. LAURENT (QUÉBEC) H4S 1A7**

Modèle FP200C
Modèle de l'appareil

Date d'achat **Nom du magasin**

Nom du propriétaire

Adresse **Ville** **Prov.** **Code postal**

Imprimé en Chine